

料理家 宇留賀めぐみさんの

パーティー ごはん



家庭用スモーカーを つかった燻製の手順

準備するもの

- ・家庭用スモーカー（燻製器）
- ・お好みのウッドチップ（通風性サラサラ）
- ・砂糖、塩、バーナー、アルミホイル

・燻製するもの

燻製の仕方

基本的には、使用する家庭用スモーカー・燻製器の取扱説明書に従い、燻製の準備をして下さい。アルミホイルが不要な物もあります。

ウッドチップにお砂糖を大さじ1弱ほど入れ、バーナーで砂糖の部分を焼きます。煙が上がってきたら網の上に燻製したい素材をのせ、中火にかけて蓋をしておき、香りが付くのを待ちます。

Cooking Point!!

- ウッドチップに砂糖を混ぜると、素材にきれいな燻製の色がつけます。
- 燻製中は、鍋を火にかけ続けると煙が出続けませんが、煙が出なくなってきたら再度バーナーで焼いてみて下さい。

燻製する素材の下ごしらえとおすすめ食

下ごしらえについて
本格的な下ごしらえは、ビニール液など、香りをつけた液体につけて干したり、

手間がかかりますが、今回は手軽に砂糖と塩を2:3で混ぜたものを用意して、素材に味付けをしています。

味付けは少しづつに、胡椒を好みでふりつけてください。砂糖を混ぜることで、素材がふくらみ仕上がります。

またスモーカーに入れる前に、素材から水分が出てきたらペーパータオルで拭いてからスモーカーに入れます。

丸ごとチキン

丸ごとチキン：チキンを丸ごと1羽スモーカーに入れました。チキンには少し強めに塩と砂糖、チキンに火が入るまで1時間以上燻製が必要です。クリスマスパーティーにおすすめです。

ゆで卵：ゆで卵の殻をいいて、塩と砂糖をふるい、スモーカーに30分ほど燻製します。

結かサーモン：生鮭や生のサーモンなら砂糖と塩をして、出てきた水分を拭いてからスモーカーに入れます。でも下味の手の間のいらない、味付きの焼き鮭用のもの、塩鮭ならそのままスモーカーに入れたらいいです。

サバ：塩サバなら下準備不要で手間は、水分のサバなら塩と砂糖をふるって、水分を拭いてからスモーカーへ。30分以上の燻製です。

チーズ

チーズ：6Pチーズやプロセスチーズなら熱燻中にチーズが溶けてしまわず、初心者でも簡単にできます。必ずホイップの上、バットの上にのせてから、スモーカーに入れてください。直接網に載せてしまうと、とろけやすくなります。

ナッツ類、ドライフルーツなど：ジュータチオやアーモンド、ドライフルーツも燻煙するとても美味しくなります。見た目はあまり変わらないけれど、香りと香ばしさを楽しんでください。

ソーセージ、チョリソ

ソーセージ、チョリソ：もうひとつ燻製されている製品ですが、再度スモークをかけて、より一層香り高くなります。

エビ、イカ、牡蠣、ホタテ：水分の多く出る食材なので、あらかじめ下味をつけて冷蔵庫の中で網にのせて干しておくことで、燻製が付きやすくなります。

なんにんく入り味噌：おうちで使っている味噌に、なんにんくのみじん切りを混ぜ合わせて、ホイルに置き、燻煙にかけます。野菜のディップにしても、焼きおにぎりに塗っても、パンに塗っても、カリッと焼いて燻製卵のせたりも、フリンガーフードに仕立ててもOK。

お酒の進むアイテムになります。

燻製卵ディップ：燻製卵をみじん切りにしてマヨネーズと混ぜてクラッカーに塗ったり、野菜につけてください。みんなの好きな卵サンドの具が燻製香のおかけで簡単でおいしいディップに変わります。

TOYOSU STYLE おすすめのスモーカー



Steamer and Smoker Set

TWIN'S Specials スチーム&スモーカーセット
＜セット内容＞スチーム＆スモーカーキングパン、ウッドチッププレート、ラック、フタ ※ウッドチップは別売りです。 価格：15,750円

シリーズのスチーム&スモーカーセットはスモークだけでなく、スチームにも対応した新しいスタイルのクックウェア。ウッドチッププレートを使用することで、肉や魚の食材から落ちた油がウッドチップに付き、発生する煙な臭いや煙を防ぐため、キッチンで手軽にスモークを作ることができます。

ツウィリングJ&Aヘンケルスジャパン株式会社
0120-75-7155 <http://www.zwilling.jp>



ヘルシーな食料など、スチームとしても大活躍！



www.johnsonville.co.jp

ジョンソンヴィル 検索



SOHOLM CAFE
マヨネーズソース
(マヨネー)

価格 560円(税込)

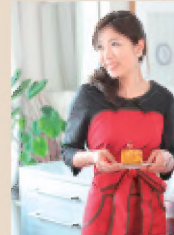
詳しくは
アクタス 豊洲店
TEL. 03-3533-8660

www.actus-interior.com



スモークチキンに ピタタリのディップ。

スモークチキンにピタタリのディップ。このディップは、スモークチキンにぴたっとくっつくように作られています。材料は、マヨネーズ、スモークチキン、砂糖、塩、胡椒、オリーブオイル、レモン汁、パセリ、ニンニク、塩コショウ、ブラックペッパー、オリーブオイル、レモン汁、パセリ、ニンニク、塩コショウ、ブラックペッパー。



宇留賀めぐみ

小さいころから料理が大好きで、大学で栄養学や調理学について学び、コルドンブルー料理ディプロム取得。ページ・東京で料理、沙羅と兼務で、宇留賀めぐみ料理サロンを主宰。第1で仕入れる新鮮で質のいい食材を使って、気軽にできる和食レッスンとフランスのレッスンを初めとする、取れない料理教室として「料理教室を始めた！」(読者発表) V E R Y 2 5 ans後掲載、「うるめぐみ」でご披露ください！

家庭で楽しむ、 おいしい燻製料理。

燻製というと難しく、一度は試してみたいけどなかなかチャレンジできないという方も多いのではないのでしょうか？ 燻製には、燻煙する温度によって、冷燻、温燻、熱燻の3種類に大まかに分けられます。中でも80度くらいの温度の中で燻煙することを熱燻といいますが、この方法だと燻煙時間も短く、燻製を気軽に楽しむのにピッタリです。

好みの食材をスモークしてテーブルに並びに並べたら、いつもは違う香りと味わいに、さつとみんなが驚くことでしょう。華やかなパーティーの席にもピッタリのメニューです。

今回は家庭用スモーカー（燻製器）を使っています。難しいことは抜きにして、まずは燻製を楽しんでみてください！